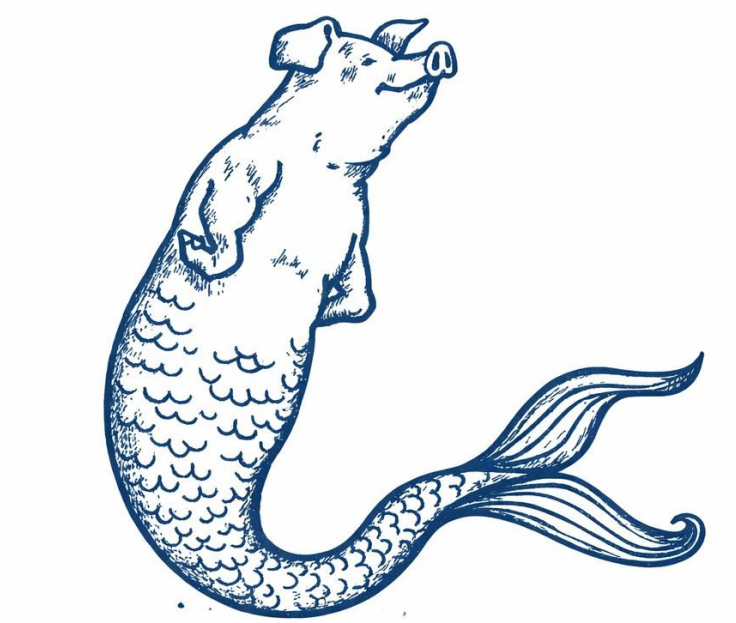


MARTINET

De CASANOVAS 1924

MARTINET EN CASA

2026/27

Nuestra cocina, en su mesa.

MARTINET

Para empezar

Elija una bandeja para compartir

Incluida en los cuatro menús A, B, C y D. Bandejas adicionales: 7€ por persona.

Bandeja de embutidos · o · Bandeja de quesos · o · Bandeja de canapés

NUESTROS CANAPÉS · Siete variedades, una pieza de cada por persona

• Mousse de foie con carquinyolis

• Brandada de bacalao con mermelada de tomate

• Gilda con aceitunas, piparas y anchoas

• Mini bollo de cóctel de gambas

• Choux de sobrasada con miel

• Canapé de salmón con caviar

• Tostadita con mantequilla de trufa y chicharrones

Entrantes fríos. La misma bandeja para todo el pedido.

MARTINET

Los menús para llevar

ENTRANDO a escoger + PRIMERO + SEGUNDO

MENÚ A · 36 € por persona

Entrando a escoger: bandeja de embutidos, quesos o canapés.

PRIMERO
Caldo de galets con albóndigas
— o —
Crema de espárragos y puerro

SEGUNDO
Cuarto de pollo premium con orejones, ciruelas y piñones
— o —
Albóndigas de secreto ibérico con setas

MENÚ B · 44 € por persona

Entrando a escoger: bandeja de embutidos, quesos o canapés.

PRIMERO
Media piña natural con langostinos y salsa tártara
— o —
Pastel de pescado con langostinos y salsa tártara

SEGUNDO
Calamar relleno
— o —
Bacalao a la catalana
— o —
Fricando con setas

ENTRANDO + PRIMERO + SEGUNDO

MENÚ C · 59 € por persona

Entrando a escoger: bandeja de embutidos, quesos o canapés.

PRIMERO
Crema de bogavante con dados de jamón ibérico

SEGUNDO
Hombro de cabrito a cocción lenta
— o —
Ración de garrinet
— o —
Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto

MENÚ D · 42 € por persona

Entrando a escoger: bandeja de embutidos, quesos o canapés.

PRIMERO
Canelones (4 unidades)

SEGUNDO
Confit de pato con ciruelas y naranja

Pedidos para 6 personas o múltiplos de 6. El mismo menú, entrando, primero y segundo para todos. IVA incluido.

PLATOS PARA ESCOGER

APERITIVOS PARA PICAR

Bandeja de embutidos ibéricos	Aprox. 6 pers.	47,00€
Bandeja de quesos y frutas	Aprox. 6 a 8 pers.	47,00€
Bandeja de canapés variados (aprox. 40 un.)	Aprox. 8 pers.	47,00€
Bandeja de aperitivos. Entremeses y canapés	Aprox. 6 o más pers.	47,00€
Mini panecillos saludables con jamón de bellota	Unidad	3,85€
Mini panecillos saludables con lomo ibérico	Unidad	3,85€
Mini panecillos saludables con salmón y queso fresco	Unidad	3,85€
Burrito de tomate y parmesano	Unidad	5,00€
Croquetas de jamón y pollo	Unidad	1,50€
Croquetas de setas	Unidad	1,50€
Brochetas de pollo al curry	Unidad	2,00€
Brocheta mini de butifarra de setas y foie	Unidad	2,00€
“Gamberonis” (langostinos rebozados)	Unidad	2,00€
Flor de jamón de bellota (bandeja)	(200 gr.)	40,00€
Dátiles con bacon (bandeja)	25 piezas	26,95€
Chicharrones caseros (bandeja)	(250 gr.)	14,85€
Terrones de parmesano y almendras al horno con romero (bandeja)	(250 gr.)	22,00€
Tortilla de patata en dados	(25 dados)	19,00€
Saquitos de langostino (bandeja)	12 unidades	22,00€
Tortilla de patatas trufada	(25 dados)	23,00€

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de pasta con tomate, verduritas y atún	(250 gr.)	9,00€
Ensalada de nueces, piña y queso fresco	(200 gr.)	9,00€
Ensalada de habitas con jamón ibérico	(200 gr.)	12,60€
Timbal de espinacas y queso de cabra gratinado	Ración	9,00€
Fideuá de calamarcitos con all i oli (300gr)	Ración	9,50€
Empedrado de bacalao con judía del ganchillo	(250 gr.)	12,00€
Carpaccio de tomate, mozzarella y piñones con orégano	Ración	8,00€
Pastel de verduras y salsa tártara	Ración	9,00€
Pimientos del piquillo rellenos con brandada de bacalao	3 piezas	11,00€
Pastel de pescado con tártara y langostinos	Ración	13,80 €
Macarrones Casanovas	Ración	6,00€
Caldo, Gazpacho, Salmorejo o Vichyssoise (según temporada)	Ración	8,00€
Ensaladilla rusa con jamón ibérico	(300 gr.)	9,00€
Medias piñas naturales con langostinos, besos de rape y salsa tártara	Ración	16,50€
Carpaccio de ternera y parma	Ración	9,00€
Parrillada de 8 verduras con aceite de brasas y sal de humo	Ración	12,00€
Ensalada con frutas variadas, queso de cabra y vinagreta de miel	(250 gr.)	10,00€
Lasaña de espinacas y queso	Ración	9,00€
Espárragos verdes con virutas de parmesano	8 piezas	10,50€
Timbal de escalivada y queso de cabra gratinado	Ración	11,00€



SEGUNDOS PLATOS

Roast beef a cortes finos (opcional: adornado con manzana glaseada*)	1 kg. (8-10 pers. aprox.)	73,00€ + 11,00€ (manzana)
Papillot de lubina con verduritas salteadas	Unidad	14,00€
Fricandó con suquet y setas	Ración	16,00€
Solomillo de ternera -turnedó- con salsas de Oporto y frutas del bosque	Unidad	26,00€
Carrilleras estofadas con patata a la brasa	Unidad	11,00 €
Pies de cerdo	Dos mitades	9,00 €
Bacalao con pasas, piñones y tomate	Ración	22,20 €
Libritos de lomo	2 piezas	9,00 €
Pollo premium entero al horno con ciruelas	Unidad (más de 2kg.)	22,00 €
Redondo de pollo relleno (jamón dulce y queso o ciruelas, piñones y orejones o piña con nueces, etc.)	Ración de 2 cortes	11,50€
Albóndigas de secreto ibérico con sepia o setas	Ración (5 piezas)	13,80€
Zarzuela de pescado (merluza, rape, sepia, mejillones, almejas, cigalas, etc.)	Ración	S/M
Meloso de cordero con jugo de su asado	Ración	19,00 €
Canelones	4 Unidades	11,40 €
Muslo de pato confitado con ciruelas, piñones y naranja	Unidad	19,80 €
Cochinillo	Ración (300-400 gr.)	30,00 €
Calamares rellenos de pilota y foie	Unidad	21,00 €
Berenjenas rellenas de carne	Unidad	10,00 €
Mussaka de verduras y carne	Ración	9,00 €
Bacalao a la catalana, con ciruelas y piñones	Ración	22,20 €
Bacalao en sanfaina	Ración	22,20 €
Bacalao “a la llauna” con garbanzos	Ración	22,20 €

CASANOVAS
CATERING
DESDE 1924

MENÚS ESPECIALES PARA CELEBRACIONES (formato pica-pica)

MENÚ CÓCTEL BÁSICO

17,50€ por persona

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Chips vegetalescon sal del Delta
Variedad de galletitas saladas
Frutos secos aliñados con flor de sal
Rocas de queso parmesano

PICA-PICA SALADO Y FRÍO

Canapé de sobrasada ibérica y huevo hilado
Tostadita de escalivada y sardina ahumada
Canapé de salmón y caviar
Tostaditas con jamón ibérico

PICA-PICA SALADO Y CALIENTE

Croquetas artesanas de pollo asado y jamón ibérico
Brocheta con dadito de tortilla de patatas
Brocheta de butifarra artesana con mostazas

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consultenos los cambios a realizar).

MENÚ GOLDEN

28,00€ por persona

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Rocas de Parma
Dátiles turcos rellenos de gorgonzola
Vasito de foie con naranja confitada y almendras
Cazoleta de fondue con tartufata y palitos de sésamo
Bandeja de flor de jamón de Jabugo (300 grs.) con "picos"

PICA-PICA SALADO

Mini vol-au-vent de langostino con salsa tártara
Canapé de salmón y caviar
Degustación de tartar de bacalao con cebollino y tapenade de arbequinas
Pincho de boquerón y mini alcachofa confitada en aceite virgen y orégano
Pincho de bolita de mozzarella y tomate con albahaca

BARQUILLA DE CALIENTES*

Cruijiente de gambas con brotes de soja y salsa thai
Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico
Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel
Pincho de tortilla de patata con tomate confitado

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

(El menú se compone de 4 bandejas y 2 barquetas de madera, aptos para microondas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a realizar).



MENÚ PREMIUM

20,50€ por persona

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Snacks y frutos secos
Canapé de sobrasada y huevo hilado
Delicia de canapé de anchoas
Canapé de salmón y caviar
Rocas de queso parmesano
Surtido de galletas saladas
Vol au vent de langostino con salsa tártara

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

PICA-PICA SALADO

Croquetas artesanas de pollo asado y jamón ibérico
Brocheta con dadito de tortilla de patatas
Brocheta de butifarra artesana con verduras escalivadas
Mini bocadillo de jamón serrano
Mini bocadillo de jamón york y queso

(Elmenúsecomponede3bandejas.Esunmenúparacompartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo mínimo6personas.Encasodealergiaointolerancia,consultenos los cambios a realizar).



MENÚ DELUXE

23,50€ por persona

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Canapé de sobrasada y huevo hilado
Delicia de canapé de anchoas
Canapé de salmón y caviar
Rocas de queso parmesano
Surtido de galletas saladas
Vol-au-vent de langostino con salsa tártara
Besos de Parma

BARQUILLA DE

Cruijiente de langostino y ajos tiernos
Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico
Croquetas artesanas de bacalao

PICA-PICA SALADO

Vasito con foie con mermelada de naranja y almendras
Vasito de escalivada
Mini bocadillo de jamón ibérico
Mini bocadillo de lomo ibérico
Dado de tortilla de patatas

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

(El menú se compone de3 bandejas.Es un menúpara compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consultenos los cambios a realizar).

MENÚ SUBLIME

36,00€ por persona

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Chips de verduras con sal negra
Almendras horneadas con romero
Macadamias con azafrán y sal del Delta
Galletitas ahumadas
Daditos de parmesano

BARQUILLA DE CALIENTES*

Croquetas de setas
Croquetas de jamón
Buñuelos de bacalao con miel
Crujientes de langostinos y salsa thai
Dado de tortilla de patatas trufada
Mini burguer de pato a la naranja

PICA-PICA SALADO

Bandeja de jamón de Jabujo (300gr.) con picos
Canapé de salmón y caviar
Canapé de anchoas y nuez
Mini piccolino de berenjena con sardina ahumada
Vol-au-vent de langostino con salsa tártara
Pincho de alcachofita con mozzarella y tomatito cherry
Gilda de olivas, pepinillo y anchoas
Vasito de hummus con tapenade de olivas arbequinas
Mini piccolino de pimientos con queso de cabra
Dátil y gorgonzola con almendras
Tartaleta de foie con naranja y almendras

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate
Macarons variados

(Elmenúsecomponede4bandejas y 2 barquetas demadera,aptosparamicroondas. Es un menú paracompartir,sepuedepedirpara el número de comensalesquesenecesite,siendo mínimo 6 personas.Encasodealergia o intolerancia, consúltenosloscambiosarealizar).

Aperitivos

PARA COMPRAR POR SEPARADO · PRECIOS POR BANDEJA

Bandeja de embutidos	47,00 €
Bandeja de quesos	47,00 €
Bandeja de canapés	47,00 €

La bandeja de canapés contiene las siete variedades indicadas en la página "Para empezar".

Las tres bandejas también pueden elegirse como entrante de los menús A, B, C y D. IVA incluido.

Platos por encargo

ENTRANTES Y PRIMEROS · PRECIOS CON IVA

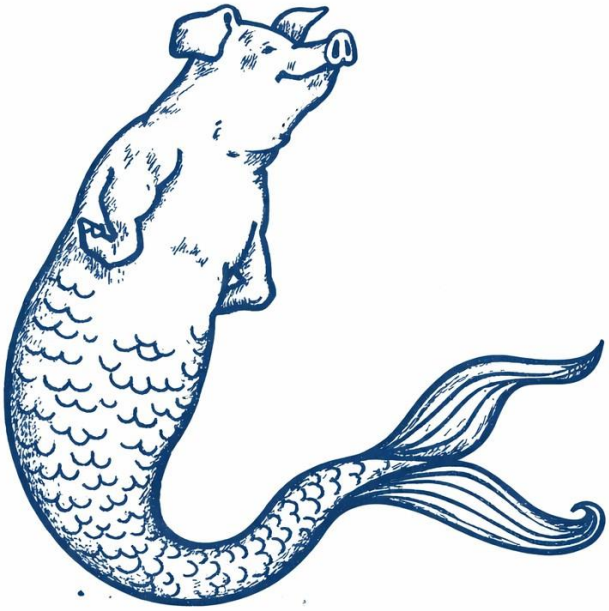
Kit de caldo, galets y albóndigas (por persona; galets sin cocinar)	10,20 €
Crema de espárragos y puerro	7,80 €
Media piña con langostinos y salsa tártara	16,50 €
Pastel de pescado con langostinos y salsa tártara	13,80 €
Crema de bogavante con jamón ibérico	15,00 €
Canelones (ración de 4 unidades)	11,40 €
Ensalada de habitas con jamón ibérico	14,00 €

Peces

Calamar relleno de pelota y foie	21,00 €
Bacalao a la catalana, con pisto o con salsa verde y almejas	22,20 €
Zarzuela de pescado y mariscos	sm
Suquet de rape	28,20 €

Carnes y asados

Lechón asado (ración)	29,80 €
Hombro de cerdo al horno (pieza entera para 8–10 personas)	195,00 €
Pollo de granja relleno con orejones, ciruelas y piñones (pieza entera para 6–8 personas)	192,00 €
Cuarto de pollo premium con orejones y piñones	15,00 €
Albóndigas de secreto ibérico con setas	13,80 €
Fricandó con setas	16,00 €
Hombro de cabrito a cocción lenta	42,00 €
Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto	39,00 €
Confit de pato con ciruelas y naranja	19,80 €



MARTINET

De casanovas 1924

Nuestra cocina, en su mesa